



Relleno para el pavo

INGREDIENTES:

- 5 Tazas de pan tostado en cuadritos
- 1 Manzana verde (picada finita)
- 1 Mazo de cebolla verde de rabo (picada)
- 2 Dientes de ajo (picado finito)
- 2 Varas de apio (picado finito)
- ½ Tza. fruta seca picada (orejones)
- 1½ Barra de mantequilla
- 200 gr. carne molida (puerco o res)
- 1 Litro de caldo
- Los dentros del pavo (picado finito)
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ Cebolla blanca
- 3 Dientes de ajo

PROCEDIMIENTO:

En una olla se echan 2 litros de agua y se ponen a cocer los dentros del pavo, agregando sal, ¼ de cebolla blanca y 3 dientes de ajo, ya cocido se pican los dentros, y al pescuezo se le separa la carne, se reserva, junto con el caldo aparte.

En una sartén se pone la mantequilla a fuego lento, se sofríe la cebolla de rabo, ajo, apio, manzana, después se agrega la carne molida y los dentros del pavo, se deja sazonar unos minutos, después se agrega la fruta seca, pan y caldo, se mezcla todo bien, se pone sal y pimienta al gusto, se deja cocinar por unos 10 o 15 min, a fuego bajo, revolviendo frecuentemente, para evitar que se pegue o queme.



Ensalada de bombón

INGREDIENTES:

- 1 *Bolsa de bombón (Malvavisco) chico*
- 1 *Lata de piña en trozos*
- 1 *Lata de durazno en trozos*
- ½ *Taza de cerezas picadas*
- 1 *Taza de nuez picada*
- 1 *Litro de yogourt de fresa*

PROCEDIMIENTO:

Se mezclan todos los ingredientes y se deja reposar en el refrigerador por lo menos una hora antes de servir.

Nota: El yogourt puede ser natural o de otro sabor, o se puede sustituir por media crema o crema chantilly.



Calientito

(16 tazas)

INGREDIENTES:

- 4 L. Agua
- 1 Tza. Azucar
- 6 Guayabas frescas
- 2 Mandarinas
- 2 Naranjas
- 10 rodajas de 2cm. de caña
- ¼ Tza. Pasitas
- ¼ kg. Tejocotes
- 2 Manzanas
- ½ Piña
- 4 Clavos de olor
- 6 Palitos de canela

OPCIONAL: Ron o Tequila o Bacanora o Vino

PROCEDIMIENTO:

Se coloca el agua en una olla a fuego alto, se agrega el clavo, azucar y canela, en lo que comienza a hervir, se lava la fruta. La mandarina y la naranja se quita la cascara y se desprenden los gajos, la guayaba se corta en rodajas, la manzana se corta en gajos delgados, retirandoles la semilla, la piña se pela y se pica. Cuando el agua este hirviendo se agregan todas las frutas, incluyendo las pasitas, cañas y tejocotes, se deja hervir por unos 10 min, mas, tapado a fuego medio. Se recomienda que si le agrega algun licor, sea cuando ya se apago el fuego, NO hervirlo con el, o colocarlo individualmente a cada taza, según sea el gusto.

NOTA: El azucar se puede sustituir por 2 conos de panocha. La cantidad de azucar puede variar, según sea el gusto, se recuerda que las frutas, tambien sueltan azucar.



Pastel de Elote

INGREDIENTES:

25 elotes tiernos

½ kg. de manteca vegetal

½ kg. de queso de rancho fresco rallado

1 kg. de chile verde tatemado y en rajitas

1 cdita. de azúcar

sal al gusto



PROCEDIMIENTO:

Desgranar y moler el elote siguiendo el mismo procedimiento para hacer tamales de elote con chile verde. Se espuma la manteca con la palma de la mano o con batidora, se agrega el elote molido, la mitad del queso rallado, el azúcar y la sal. Se mezcla todo.

Use un molde refractario. Úntelo con manteca, mantequilla o aceite sin exceso; vacíe en el molde la mitad de la masa haciendo una capa uniforme, ponga las rajitas de chile verde y el queso rallado restante haciendo una capa, vierta el resto de la masa, tape con papel aluminio y hornee a 175°C durante una hora, retire el papel aluminio deje hasta que el pastel tome un color dorado (otra media hora) haga la prueba de introducir un palillo, cuando éste salga limpio, ya está horneado el pastel.

Este mismo procedimiento se puede hacer con masa para tamales preparada con nixtamal, platillo que en Sonora se conoce como Pastel o Tamal Perdido porque resulta ser un pastel que se hace al hornear los mismos componentes de los tamales de carne que generalmente quedan al llenar la olla o al faltar las hojas para hacer más tamales.



Adobo para pierna de cerdo o pavo

INGREDIENTES:

- 10 *Chiles colorados secos*
- 4 *Dientes de ajo*
- ¼ *Cabeza de cebolla*
- 1 *Cta. Orégano*
- ¼ *Tza. Vinagre*
- *Sal al gusto*
- 1 *Tomate rojo (opcional)*

PROCEDIMIENTO:

Se retira la cola y semilla de los chiles colorados, se ponen a cocer en 1½ L. de agua con una cucharadita de sal por 5 min. Aprox. A partir de hervor, ya cocidos se colocan en la licuadora con una taza de agua, se agrega el ajo, cebolla, orégano y vinagre, sal o consomé en polvo al gusto, se licúa todo, formándose una pasta ligera. Se unta a una pierna de puerco o al pavo, preferentemente unas horas o un día antes de hornear.

El tomate es opcional, si esta muy picoso el adobo, se pone a cocer un poco el tomate, se quita la piel y las semillas, se licua y se mezcla con el adobo.

Se hornea la pierna o pavo, dependiendo el peso, (2 a 8 Kilos) puede estar de 2 a 4 horas a 200 grados, tapados, ya sea con papel aluminio o en una bolsa especial para hornear, sin olvidar hacer un orificio en la parte de arriba con un cuchillo.



Pasta Alfredo

INGREDIENTES

- 1 Paq. Pasta (200 grs) Spaguety, Tallarin o Pluma*
- 1 Tza. Crema fresca o media crema*
- 1 Tza. Queso paemesano rallado*
- 1 Barrita de mantequilla*
- ½ mazo de perejil liso (opcional)*

PROCEDIMIENTO:

En litro y medio de agua, cuando este hirviendo se coloca la pasta, y se deja a fuego alto por 10 min, aproximadamente. En una sartén se coloca la mantequilla a fuego bajo, cuando este derretida, se agrega el perejil picado (opcional), y se sofríe, después se agrega la crema, queso, y la pasta escurrida, se mezcla todo y se deja a fuego bajo a que de un hervor, se apaga y listo.

NOTA: Se recomienda que esta pasta se prepare poco antes de servir, ya que si se elabora con mucha anticipación, la pasta tiende a secarse.